

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 29 de Marzo de 1804.

Semilleros de cerezos y guindos.

Para que germinen bien los huesos de cerezas y guindas, se han de escoger las mas maduras, se les quita la carne, se lavan en agua y se entierran á un pie de profundidad, pisando y apretando bien la tierra encima: así se conservan frescos y en estado de germinar mas pronto al tiempo correspondiente de sembrarlos.

Nota sobre inxertos.

Parmentier aconseja que se inxerte el castaño de indias con sus propias ramas á fin de que produzca castañas menos silvestres; y *J. B. Gazola* apoya lo mismo diciendo que las pruebas que ha hecho le han salido grandemente: yo inxerté, añade, un níspero en un espino que, por su gran fecundidad, me dió fruto en el mismo año: es verdad que contribuyó á ello la excelente calidad del terreno y la estación favorable. Despues hice en la primavera sobre el árbol otro inxerto tomado de una de sus ramas, y en el otoño siguiente le cogí fruto mas crecido que en el anterior. Del tercer inxerto hecho de la misma manera llegué á coger nísperos de tres pulgadas de diámetro, dulces y xugosos, y cuyos huesos eran mas pequeños que los de los ordinarios: es de admirar que estos maduran muy pronto entre paja; de lo que infiero que repitiendo los inxertos,

tal vez se conseguirá que los nísperos maduren bien en el árbol falsificando el adagio comun que dice lo contrario.

La misma prueba hice con los membrillos , y fue muy notable el resultado , porque estos salieron sin nada de aquella pelusa que los cubre ; y creo que si se repiten los inxertos del árbol en sí mismo se conseguirá el fruto menos áspero y ácido.

Delbene , Secretario de la Academia de agricultura de Verona , acaba de hacer esta prueba en un azufaifo , el que al segundo que recibió el inxerto perdió las espigas , y echó hojas redondeadas ; lo que manifiesta que se habia hecho menos silvestre : es verdad que no por eso dió mejor fruto , acaso porque el polen ó polvillo fecundante de las flores de otros azufaifos cercanos , que no estaban inxertados , contribuyese á que la fruta no saliese mejorada : de esto hemos visto un exemplo notable en una tierra sembrada en surcos alternativos de trigo y de centeno ; pues como florece mas temprano el centeno , el pólen de sus flores se extendió de tal suerte por el ayre sobre el trigo , que este no conservó de su naturaleza mas que la caña y hoja , pues en las espigas solo se halló centeno.

La misma causa produjo un efecto semejante en un peral cercado de otros de diferentes especies que florecian antes , pues daba peras de dos ó tres caracteres distintos. Esto demuestra la necesidad de separar los frutales , y particularmente los que esten inxertados , de otros que sean silvestres.

Concluye el artículo del vinagre.

Los vinagreros de Orleans han hecho la observacion de que los vinos *clarillos* ó *de azufre* no son apropósito para formar vinagre ; y esto nace sin duda de que cortando el ácido sulfuroso la fermentacion vinosa , no se forma completamente toda la parte espirituosa , y queda sin descomponerse gran cantidad de mucilago , que deberá pasar á la putrefaccion luego que se exponga á un calor que excite una nueva fermentacion.

Pasemos ya á exponer algunos métodos adoptados por diferentes fabricantes para hacer vinagre, ciñéndonos á los mas sencillos y menos dispendiosos, á fin de que qualquiera pueda ponerlos en práctica segun los recursos que cada uno tenga.

1.º Los que intentan establecer en Orleans una fábrica de vinagre procuran adquirir botas que ya hayan tenido el mismo destino, y solo quando no las encuentran usadas las compran nuevas. Despues de colocadas en la bodega, echan á cada una de seis á siete arrobas de buen vinagre caliente, para que sirva de madre y no se le llega en el espacio de ocho dias: al cabo de ellos le añade media arroba ó poco mas de vino; y continúan así añadiendo en cada ocho dias igual cantidad de vino hasta llenar enteramente las botas. Despues de esto dexan pasar quince dias, y entonces comienzan á vender el vinagre, teniendo el cuidado de no sacar mas de la mitad del que contiene cada bota, para que llenándola nuevamente de vino, se convierta este prontamente en vinagre.

Para reconocer si la *madre* produce todo el efecto que se desea introducen en cada bota una regla de madera; la sacan al punto; exâminan el extremo superior de la parte mojada, y si en él hay una linea blanca formada por la espuma del vinagre, juzgan que la madre *trabaja*, como ellos dicen. Si la línea es muy ancha, es para ellos indicio de que se debe agregar nueva cantidad de vino; y no añaden otra porcion mientras no vuelven á notar el mismo efecto. Miran como circunstancia esencial el que esté bien claro el vino que emplean para hacer el vinagre, contra la opinion de los que piensan que las lias son una buena levadura para excitar la fermentacion acetosa. Como las bodegas de los vinagreros estan por lo comun en sitios bien ventilados, el calor de la atmosfera en el verano es suficiente para avinagrar el vino; pero en invierno tienen buen cuidado de mantener en la bodega una temperatura de 18 grados á lo menos por medio de un brasero.

2.º El que consiga un barril de buen vinagre podrá hacer que jamas se le acabe, sacando de una vez lo sufi-

ciente para el consumo doméstico de muchos días, añadiendo al punto igual cantidad de vino bien claro, y teniendo el barril en un parage templado con la boca cubierta con una teja ó corcho.

Si se repite esto mismo todos los meses, estará el barril constantemente lleno de un vinagre excelente.

3.º Quando se pisan los racimos, se separan los escobajos, y al mismo tiempo que se pone en una cuba ó tinaja el mosto juntamente con los hollejos, se echan los escobajos en otra vasija en donde fermentan y se avinagran mientras se forma el vino en la cuba, teniendo cuidado de removerlos de quando en quando para evitar que se enmohezcan en la superficie. En estando hecho el vino, se echa sobre los escobajos el orujo de la costra que se forma en la cuba ó tinaja; se mezclan bien con él; y sobre todo se echa el vino, que se va sacando de la misma tinaja. De este modo se verifica pronto la fermentacion acetosa, y resulta tanto mas fuerte el vinagre quanto mayor es la cantidad del orujo con relacion á la del vino que se emplea. ¹

Vinagre de cerveza, sidra ó perada.

El vinagre de cerveza, que es el que mas generalmente se usa en todos los países del norte, se puede hacer con cerveza que no haya completado su fermentacion, dexándola pasar hasta que por sí sola se avinagre; ó con cerveza ya hecha, exponiéndola á una temperatura elevada, ó promoviendo la fermentacion con una levadura hecha con partes iguales de harinas de centeno y de trigo negro. Este vinagre es enteramente blanco; pero algunos le dan color con bayas de sauco.

¹ En algunas partes de Andalucía hacen el vinagre echando en tinajas muy grandes el mosto mezclado con los hollejos y escobajos de las uvas, y dexándolas en un patio enteramente destapadas y expuestas á todo el ardor del sol, y demas vicisitudes de la atmosfera. En esta práctica se nota el defecto de que aun quando no fuese tan intenso el calor como allí se experimenta á la sazón, todavia deberia haber una grande evaporacion de la parte espirituosa.

En los países en que se fabrica la sidra y la perada hacen vinagre con estos dos licores; para lo qual deslien en agua caliente 6 libras de levadura de centeno bien agria, y esta disolucion la agregan á 50 arrobas de sidra ó perada: luego que hacen esta mezcla la remueven mucho con un palo, y dexándola despues tranquila se logra al cabo de seis á ocho dias un vinagre bastante fuerte en su clase: en estando formado se trasiega al instante.

Se pueden tambien formar otros ácidos, que suplan por el vinagre, con el zumo de grosellas, de agracejos, de granadas, de arandanos, con las savias azucaradas de ciertos árboles, en fin con todas las sustancias gomosas, mucilaginosas y con que se forma almendrada; pero seria nunca acabar si, extendiendo el nombre de vinagre á los diferentes licores que han sufrido el segundo grado de fermentacion vinosa, se hubiera de hablar de todos los recursos que se han imaginado en diferentes naciones para obtener ácidos análogos al verdadero vinagre. Una de las muchas recetas que los olandeses emplean para este efecto es la siguiente.

Tómense 60 libras de grosellas blancas, 5 libras de azucar, media libra de cremor de tártaro y 50 azumbres de agua: machaquense las grosellas en un mortero de piedra ó de madera, y ponganse en suficiente cantidad de agua para extraer toda la parte succulenta; pasese todo por un tamiz de cerda; échese en un barril que contenga las 50 azumbres, y agréguese el azucar y el cremor de tártaro: mézclese bien todo, y expóngase al sol el barril hasta que el licor haya fermentado; tápese entonces y guárdese para el uso.

Aunque el suero agrio no se pueda considerar como un verdadero vinagre, no tiene duda que puede suplir por él, tanto para condimentar los manjares como para servir á veces en lugar de limonada. Para hacer con leche vinagre propone Scheele que se echen tres cucharadas de buen aguardiente á cada azumbre de leche; que se ponga esta mezcla en una botella bien tapada y en un parage caliente, teniendo cuidado de destaparla á cada cinco ó seis dias para que salga el ayre que se haya desprendido en la fermentacion; y al cabo

de un mes está convertida la leche en un buen vinagre, que se cuele por un lienzo y se guarda en botellas. Algunos agregan á la receta de Scheele un poco de miel comun, y una infusion de estragon, de yerbabuena ó de flores de sauco.

Modo de conservar el vinagre.

Sinembargo de que se escoja vino bueno y se siga un buen método para trasformarlo en vinagre, se puede alterar éste con facilidad si no se toman algunas precauciones para evitarlo. La principal es tenerlo resguardado del ayre en vasijas á propósito, bien llenas y tapadas, y en un parage fresco: qualquier poso es capaz de alterarlo, como sucede al vino.

Algunos ponen á hervir un momento el vinagre arimándolo á un fuego vivo en una caldera de cobre bien estañada; despues lo echan en botellas, llenándolas y tapándolas exâctamente, y así lo conservan claro y sin alteracion alguna por espacio de muchos años; pero como la vasija en que se pone á hervir puede exponer á gravísimos inconvenientes, es mucho mejor y mas seguro llenar primero las botellas y meterlas en agua hirviendo, segun aconseja Scheele: en estando metidas en el agua un quarto de hora, se sacan y se conserva en ellas bueno el vinagre muchísimo tiempo.

Otros proponen que se destile el vinagre para separarlo de la parte mucilaginosa y extractiva; pero este es un medio sumamente costoso, y por otra parte pierde el vinagre en esta operacion su aroma y sabor agradable. Se puede hacer mas fuerte un vinagre endeble exponiéndolo á las heladas, y separando toda la parte helada que es una porcion del agua que contenia; pero este no es medio que puedan adoptar los cosecheros.

El aguardiente es uno de los medios mas eficaces de conservar los vinagres aromáticos: agregando á cada libra de qualquier vinagre de esta especie media onza de aguardiente se hace mas íntima la union del aroma y del vinagre, y lo preserva de que se descomponga.

La sal que algunos agregan al vinagre con el fin de evitar que se deteriore, no puede producir este efecto sino apoderándose de alguna porcion del agua que contiene; está bien experimentado que por este medio no se preserva enteramente de la descomposicion.

Aunque se pudiera hablar de los diferentes medios de que algunos se valen para adulterar el vinagre, parece mas conveniente omitirlos, por no enseñarlos á quien los ignore, mayormente quando para reconocer muchos de estos fraudes es necesario recurrir á pruebas químicas que no todos pueden hacer. La pureza del vinagre se echa de ver facilmente con solo exponerlo al ayre libre siempre que acudan á él muchos mosquitos; y si para darle mas fuerza le hubiesen agregado ácido sulfúrico, no es difícil descubrirlo echándolo sobre las ascuas, pues en tal caso exhala olor á azufre.

Aplicacion del vinagre á la conservacion de las carnes.

Uno de los medios mas eficaces para precaver la putrefaccion de las carnes es echarlas en vinagre; con lo qual se corrige algun mal sabor que hayan contraido, al mismo tiempo que se ponen mucho mas tiernas: pero no puede negarse que sobresale tanto el sabor del vinagre que casi no se percibe el propio de cada una de las carnes; por cuya razon me parece preferible la practica, que vemos adoptada en los departamentos del Rhin, de poner las carnes en leche quaxada que las preserva de su natural tendencia á la corrupcion, las conserva todo su carácter, se ponen mas fáciles de cocer, y se hacen mas digestibles.

Parece que las primeras frutas que se encurtieron en vinagre fueron los alcaparrones y los pepinillos, y que á imitacion de estos se encurtieron igualmente las mazorcas tiernas de maiz, las judías verdes, las cebollas, las alcachofas, los pimientos y otras muchas sustancias vegetales mucilaginosas. Esta especie de manjares no se debe tener por de puro luxo; puesto que su uso puede precaver de enfermedades inflamatorias y escorbúticas; por lo qual voy á

describir el método que siguen los alemanes para encurtir las remolachas. Las meten en un horno así que sacan el pan; las cortan despues en ruedas delgadas; y puestas en un tarro le echan vinagre hasta cubrirlas agregando un poco de sal. Pero como se ha notado que las remolachas encurtidas de este modo se conservan poco tiempo, y que el vinagre pierde toda su fuerza, se tiene cuidado de encurtir corta cantidad de remolachas, ó se añade nuevo vinagre.

Vinagres aromáticos.

Para comunicar al vinagre la parte olorosa y sabrosa de algunos vegetales, se deberán coger las plantas al tiempo de su mayor vigor, y despues de haberlas limpiado bien, se les quitará la humedad superabundante por medio de una desecacion pronta; pues de lo contrario, el agua de vegetacion que sueltan quando se ponen en el vinagre debilita la accion de este ácido y lo expone á corromperse prontamente. Tambien se debe tener el cuidado de separar del vinagre las plantas luego que se haya cargado del olor y sabor de ellas.

Vinagre de estragon.

Se pone la planta al sol por algunos dias; se echa despues en un cántaro que se llena de vinagre; se dexa así en infusion por espacio de dos semanas; entonces se decanta el licor, se exprime bien la planta, se cuele por una tela de algodón ó un papel de estraza, y se pone en botellas bien tapadas en un parage fresco.

Vinagre de sauco.

Se toman flores recién abiertas de sauco, y limpias de sus pezoncillos y medio secas se echan en un cántaro de vinagre: se expone al sol el cántaro bien tapado por espacio de 20 dias: entonces se decanta el líquido, se expri-

men las flores, y se hace la filtracion. En no tomando estas precauciones se deteriora muy pronto este vinagre, que es resolutivo, ligeramente sudorífico, y anodino, y se hace entrar en los gargarismos.

Vinagre rosado.

Se ponen en infusion en vinagre las hojas de rosa; se expone la infusion al sol por espacio de 10 dias; se exprimen bien las hojas y se filtra el líquido.

Vinagre de espliego.

Séquense un poco en un horno las flores de espliego, y á cada media libra de ellas échense dos azumbres de vinagre blanco; expóngase al sol la infusion, y al cabo de ocho dias filtrese por un papel de estraza, exprimiendo fuertemente las flores. Del mismo modo se puede preparar el vinagre de salvia, de romero &c.

Vinagre de los quatro ladrones.

Para cada dos azumbres de vinagre blanco se toman		
De cogollos de axenjos mayor y menor.	} de cada cosa	
De romero, de salvia, de yerba-buena.		} onza y media.
De ruda, todo á medio secar.		
Dos onzas de flores de espliego secas : de ajo,	} dos dracmas	
calamo aromático de canela, clavos de es-		} de cada una
pecia, nuez moscada.		

Las plantas se pican; las drogas secas se machacan, y se echan todas en el vinagre; se expone la infusion al sol en un cántaro ó vasija de vidrio bien tapada por espacio de un mes: luego se exprime fuertemente todo el orujo, se filtra el licor, y se le añade media onza de alcanfor disuelto en un poco de espíritu de vino.

Con este vinagre se lava la cara y las manos, y á su vapor se exponen los vestidos, para preservarse de las enfermedades contagiosas.

Xarabe de vinagre.

En una azumbre de vinagre se echan quantas frambue-
sas pueda cubrir, y se dexan en infusion por espacio de ocho
dias : al cabo de este tiempo se pasa por un tamiz de seda
sin comprimir la fruta; á cada libra de vinagre se echan
dos de azucar machacado groseramente y el liquido á un
fuego moderado en vasija tapada y se pone en baño maría: en
estando derretido el azucar, se apaga el fuego, y luego que
se enfria el xarabe se echa en botellas para guardarlo en un
parage fresco.

El vinagre se usa no solo para condimento de muchos
manjares, sino que tambien sirve maravillosamente en las
artes como en la de tintorero; y sobre todo se mira como
un antipútrido eficaz, y como uno de los medios mas
seguros de preservarse de las enfermedades contagiosas:
para desinfectar los hospitales se hace uso de él con
preferencia á todas las sustancias aromáticas. En los quar-
tos en que se tienen los gusanos de seda, que tanto vi-
cian el ayre y por esta causa estan expuestos á contraer
enfermedades, no se puede practicar cosa mejor que regar el
suelo con vinagre, ó poner en ellos una vasija de boca muy
ancha con este ácido: evitese echarlo sobre una paleta
ú otro hierro ardiendo, pues entonces se descompone y no
produce tan buen efecto. En los tiempos de fuertes calores
el beber agua acídula con vinagre es uno de los mejores
preservativos contra las enfermedades inflamatorias.

*Del modo de preservar de las viruelas por medio de
la vacuna. ¹*

Es bien sabida la singular y acreditada tradicion que con-
servaba el vulgo de Berkeley en *Golcestershire* de que se pre-
servaban de las viruelas los que tocando á las tetas de las
vacas quando padecian la enfermedad llamada allí *cowpox*,

¹ Extracto de un informe que dió al instituto de Francia en el año
próximo pasado una comision nombrada por el mismo.

(viruela de vacas) contrahian ciertos granos ó pústulas. Después se ha sabido que habia la misma opinion entre los labradores de algunos distritos de *Holstein*, de *Lombardia* y de varios otros parages. Tambien se ha dicho que en algunas partes de Irlanda llevan los labradores á sus hijos á la vaca que tiene pústulas en las tetas para que se las manoseen y queden preservados de las viruelas. Nadie se habia parado á reflexionar sobre semejantes tradiciones vulgares y limitadas á ciertos distritos, hasta que el medico *Jenner* comenzó á comprobarlas en el año de 1795 llegándose á convencer de su certeza, y de que inoculado el líquido que contienen dichos granos ó pústulas preserva seguramente de las viruelas. Confirmaron sus pruebas otros médicos de Londres, y lo mismo se comenzó á hacer muy luego en Viena y Ginebra por medio de hilas empapadas en el líquido de las pústulas; pero ni en estas ciudades, ni en París correspondieron al principio completamente los efectos á las esperanzas; y se comenzó á desconfiar en esta capital, hasta que llegó á Francia el médico inglés *Woodville*, que vacunando luego que desembarcó (en Boulogne) á varios niños, trajo el fluido vacuno fresco á París, en donde se ha mantenido así desde aquella ocasion.

Antes se habia formado una junta para verificar los efectos de esta nueva práctica, á la que se debió, no solo la propagacion y conservacion de la verdadera vacuna en Francia, sino la reproduccion en las vacas de una pústula semejante á la de la primitiva enfermedad, mediante la inoculacion del fluido vacuno tomado del hombre; operacion que, habiendo salido como se deseaba, nos asegura la conservacion de esta preciosa materia en toda su pureza. ¹ Si la opinion de *Jenner* sobre la identidad de la naturaleza del *cowpox*, y la del gabarro, ó *aguas en las patas* de los caballos ² se confirma con nuevos experimentos, se tendrá otro medio de conservar tan apreciable preservativo.

La junta sobredicha vacunó desde luego á 200 niños,

¹ *Valentin*, médico de Nancy, dice que ha conseguido lo mismo en las vacas, cabras y ovejas. ² Vease el Semanario n. 116. 180 y 232. A esta anfermedad la llaman *arestin*.

de los que expuso varios al contagio de las viruelas comunes que ninguno contrajo ¹; y tambien nosotros hemos presenciado pruebas decisivas sobre la propiedad preservativa de la vacuna, haciéndonos cargo de los argumentos que se pueden hacer contra ella, y juzgando sobre ellos con la mayor imparcialidad. Para todo esto no solo tuvimos á nuestra disposicion los niños de un hospicio donde se conservaba fresco y puro el fluido vacuno, sino que desde allí lo repartimos á los barrios de la capital y en las provincias, y recibimos noticias auténticas de todos sus resultados: así es que de una multitud de hechos y observaciones resulta la prueba experimental mas decisiva que se puede conseguir.

Descripcion de la vacuna y diferencia entre la verdadera y la falsa. ²

Tomando el fluido vacuno de las tetas de la vaca ó del grano ó pústulas producidas en el cuerpo humano, é inxerido en una persona dispuesta para recibirle, suele estar tres dias ó mas sin darse á conocer: alcabo de este tiempo se levanta y pone encarnado el sitio en que se ha hecho la picadura, formándose en lo mas alto una pústula cuyo centro está hundido, y en su circunferencia se levanta una *vexícula* compuesta de *celulillas* llenas de un líquido cristalino de consistencia gomosa, ya mas, ya menos fluido, segun las circunstancias; pero siempre viscoso, y que se seca de la misma manera que una goma muy pura. Si se hace una incision en la *vexícula* no sale para formar una gota sino con mucha lentitud; ni de todo al rededor, sino de la *celulilla* picada, y quando mas de las inmediatas.

Al formarse el grano vacuno se suele levantar un poco de calentura, ó á lo menos cierta viveza en los movimientos y acciones del vacunado, particularmente si es niño, y siente dolor en los sobacos. Despues de formado el grano se calma esta incomodidad hasta que se forma la *areola* encarnada al rededor del mismo, que entonces suele so-

¹ Vease el Semanario n. 226 y 271.

² Vease el Semanario núm. 246.

brevenir una fiebre que dura 24 horas. Luego va perdiendo la transparencia el líquido que está dentro de la pústula, se disipa la hinchazon, se seca el grano formando una costra obscura, lisa y con lustre que no se desprende hasta los 14 ó 18 dias, dexando una ligera cicatriz. En dichas señales se conoce la verdadera vacuna.

La falsa tiene otro aspecto: hay dos casos en que no sale la verdadera, y en que puede manifestarse la falsa: el primero es quando el vacunado ha tenido viruelas ó no está su naturaleza en disposicion de recibir la vacuna; y el segundo si el fluido vacuno no se inxiere quando está en su debida sazón, ó se halla desmejorado por alguna otra circunstancia. Ni en uno ni en otro caso suele hacer efecto alguno la vacunacion; bien que no dexa de producir á veces un efecto notable, que sin ser el que se desea, puede engañar con la apariencia. Se presenta éste de dos maneras: la primera (que no merece el nombre de falsa vacuna) presenta, al dia siguiente de la inxercion, encarnada la parte, comezon, y aun dolor en los sobacos: lo encarnado ó colorado va creciendo hasta el quarto dia, y se levanta la picadura formando punta en que apenas aparece una *vexícula* muy pequeña. Luego se disipa lo encarnado y se desvanece todo. Como seria muy difícil sacar algun líquido de este grano con que poder vacunar á otro individuo, no se le debe dar ni el nombre de falsa vacuna, pues sus síntomas no pueden engañar.

La que se llama con razon *falsa vacuna* puede á la verdad engañar, porque ciertamente es una pústula; pero se distingue de la verdadera en que al segundo dia presenta una verdadera inflamacion á la que luego se sigue una *vexícula*, aunque irregular, no bien redonda, levantada en el medio y la circunferencia, y no dividida en *celulillas* ni formando un cerco levantado: por otra parte contiene un líquido ó materia turbia que no se seca del todo como el líquido claro y gomoso de la verdadera vacuna. En resolucion, es una ulcerilla cuya materia ó líquido inoculado reproduce la falsa vacuna que, resultando siempre lo mismo, puede engañar inspirando una funesta seguridad á los que

no se acerquen á distinguirla de la verdadera. En la falsa se han observado algunas variedades que sería largo describir. La diferencia esencial consiste en que la verdadera preserva de las viruelas, y la falsa no.

Pruebas de la virtud preservativa de la vacuna verdadera.

Estas pruebas, ó son las que naturalmente resultan de la cohabitacion é íntima union de los vacunados con los que tienen viruelas, de manera que aquellos se espongan quanto es posible á su contagio; ó las que se consiguen artificialmente inoculando las viruelas á los vacunados; ó las que resultan de las observaciones que se hacen en las epidemias mas extendidas de viruelas. Entre otros muchos exemplos de los niños vacunados que se han acostado impunemente con los virolentos, es muy notable el exemplo de un padre que de seis hijos que tiene envió tres á París para vacunarlos: despues de haber pasado la vacuna volvieron á su pueblo á tiempo que habia en él una grande epidemia de viruelas que padecieron los tres que no se habian vacunado, y sinembargo de que los otros se acostaban con estos en una misma cama, á ninguno se le pegaron. Con todo eso uno á quien cubrió durmiendo un virolento del pus de las viruelas, experimentó dolores de cabeza, náuseas y fiebre, señales que se desvanecieron sin ocasionar erupcion alguna, aunque hicieron temer las viruelas con bastante fundamento.

En varias partes se ha repetido la prueba de inocular las viruelas á los vacunados, y en ninguno han prendido: nosotros presenciarnos los efectos de dicha inoculacion en 102 niños, hecha con todo el esmero posible para asegurarnos de que saliesen, y en ninguno resultaron viruelas: solo en algunos pocos se advirtió una inflamacion local en donde se les habia picado.

En suma de los muchos informes que hemos recibido de las provincias resulta, que en donde ha habido epidemia de viruelas nunca se han pegado á los vacunados por mas que hayan andado y comunicado con los virolentos.

Se concluirá.

*De un remedio para las calenturas.*¹

Con motivo de haberse publicado últimamente que la gelatina animal es un febrifugo² me ocurre comunicar un remedio todavía mas sencillo y barato. No sé porque fatalidad se ha olvidado este verdadero específico á pesar de la solicitud del gobierno que lo publicó ya hace 40 años, y á pesar de su eficacia de que tengo larga experiencia, pues de mil calenturientos á los que desde aquella época lo he administrado, puedo asegurar que se han curado las 8 décimas partes. No soy médico, pero me creo en la obligacion de socorrer á mis semejantes, y recibo en premio las gracias de los socorridos.

Cincuenta y seis años ha que habito en Mompeller, cuyo clima y de las cercanias es benigno y saludable; pero la costa inmediata es muy expuesta á calenturas por las aguas estancadas; y el intendente que fué de esta provincia Saint-Priest publicó de orden del gobierno el remedio que no es otra cosa sino la molleja de las aves seca y pulverizada.

Preparacion: Se toma la molleja de las aves blancas, como gallinas, ó pabos, (digo blancas, porque yo nunca he usado de la molleja de las negras, como palomas, patos &c.) se abre, se limpia de la arena que contiene, se lava ligeramente en agua fria, se enfila en un hilo con que se cuelga al sol ó á la chimenea para que se seque, y quando lo este bastante se muele, se pasa por un tamiz el polvo que resulta, y se conserva en una botella bien tapada.

Dosis: Esta es de una á tres dracmas para los adultos, y para los niños desde media dracma á dos escrúpulos.

Uso: Se deslie este polvo en un vaso ó medio de buen vino blanco y añejo, y lo bebe el enfermo media hora antes del acceso quando se acercan las señales que preceden á la fiebre. Se repite hasta tres veces, y rara vez dexa de ceder la calentura.

Regimen: No exige otro este remedio sino un arreglo saludable, y que se tenga particular cuidado con no expo-

¹ Por M. L. Journal d' economie. *Extracto.*

² Vease el Semanario núm. 342.

nerse á la humedad ni al frio principalmente en los pies.

Observaciones: La molleja de las aves blancas ó negras no es otra cosa sino la gelatina ó cola animal que forma la base de los órganos blancos fibrosos ó membranosos: la sangre contiene bastante cantidad de estas fibras blancas, que se halla tambien con abundancia en los huesos. Segun esto se ha de colocar la molleja en la clase de la gelatina que propone Seguin (Sem. n. 342) para curar las tercianas; bien que se pudiera considerar que dicha membrana tiene una gelatina particular de mucho mayor eficacia que la que contienen los de mas órganos. La propiedad de la molleja de cortar la leche no se observa en la otra gelatina, á menos que no haya pasado á la fermentacion ácida, en cuyo caso hará este efecto lo mismo que qualquiera otra sustancia ácida: por otra parte la molleja es el depósito de los xugos digestivos, cuya actividad no puede dexar de influir en las circunstancias de su gelatina, la que siempre es preferible á las demas: en segundo lugar se ha de poner la de los huesos en que está mas elaborada que en los músculos y cartilagos. La cola fuerte que prescribe Seguin se ha de excluir como mucho menos elaborada; fuera de que es esta una preparacion que no puede admitir la medicina, por el poco aseo con que se hace, y por la fetidez que reyna en las fabricas de ella. Por otra parte se hace en calderas de cobre y puede muy bien ir con el remedio el veneno del cardenillo: el azucar y el agua de azahar pueden disimular su mal sabor; pero no corregirán sus defectos, ni la harán menos peligrosa.

Remedio para los sabañones. ¹

En una libra de agua hirviendo se pone una onza de sal; disuelta esta, se aparta del fuego, y quando esté tibia se le echa un poco de aguardiente. Con dicha composicion siempre tibia se lavan y extregan dos ó tres veces al dia los sabañones, que no estén abiertos, y en pocos dias los cura, como yo he visto en muchas personas, en los trabajadores de mi fábrica de hilados, y en los niños de la vecindad. = J. A. Truch.

¹ Diario de Barcelona de 20 de enero de 1799.